

食肉検査便り

発行者：滋賀県食肉衛生検査所
(近江八幡市長光寺町1089-10)
TEL: 0748-37-7037 FAX: 0748-37-5854
ホームページアドレス：
<https://www.pref.shiga.lg.jp/syokuniku/>

発行年月日
令和元年(2019年)12月24日

◆第65号◆

1. 滋賀県食肉衛生検査所所長表彰者のご紹介
2. 病歴・投薬歴の申告を忘れずに
3. 令和元年度食鳥処理衛生管理者研修会を開催しました
4. 出荷時にはヨロイ等の除去をお願いします

1. 滋賀県食肉衛生検査所所長表彰者のご紹介

この表彰は、多年にわたり、と畜場において食肉解体処理等の業務に従事し、食肉および内臓の衛生処理、と畜場の衛生管理等に特に顕著な功績があった方々に対して、滋賀県食肉衛生検査所所長が表彰するものです。今回受賞されたのは次の方々です。受賞者の皆様、おめでとうございます。



株式会社滋賀食肉市場 澤村 和久 様
滋賀県副生物協同組合 平野 義久 様 田村 廣治 様

2. 病歴・投薬歴の申告を忘れずに

と畜検査申請の際に、病歴および投薬歴について申告されていない事例が増えています。と畜検査の申請時には下記の項目を記載するよう、と畜場法施行規則に定められており、病歴や投薬歴については、病畜のみでなく一般畜のと畜検査の際にも申告が必要です。

<と畜検査申請書記載事項>

- ①申請者の住所、氏名等
- ②と殺解体予定の年月日
- ③牛：性別、品種、月齢、生年月日、特徴、産地および個体識別番号

豚等(牛以外)：種類、性別、品種、年齢(不明の場合は推定年齢)、特徴および産地

- ④病歴に関する情報
- ⑤動物用医薬品その他これに類するものの使用状況



**家畜の出荷時には、
④病歴および⑤動物用医薬品等の使用状況について、
概ね3ヵ月分の申告をお願いいたします！！**

3. 令和元年度食鳥処理衛生管理者研修会を開催しました

令和元年10月23日および10月30日に県内の食鳥処理衛生管理者を対象とした研修会を開催しました。

平成30年6月に「食鳥処理の事業の規制及び食鳥検査に関する法律」が改正され、これにもとない、認定小規模食鳥処理場においても、「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が求められるようになりました。そのため、衛生管理計画の作成について研修を実施しました。

| 毎日の衛生管理のルール | | |
|-------------|--------------------------|--|
| 1 | 従業員全員の健康、服装、手洗いの状況 (P18) | いつ 始業前 その他() |
| | | どのように 2人1組でお互いに問題ないかを確認する。 |
| | | 問題があった時 服装、手洗いの問題については、その場でやり直す。 健康状態に問題がある場合は、症状によっては作業に従事させない。 |
| 2 | 作業場の整理・清掃・洗浄 (P10) | いつ 始業前 製造中・ 製造終了後 ・その他() |
| | | どのように 現場に不要なものがないか、必要なものが適切な場所にあるか確認する。 水による洗い流し、アルコールによるふき清掃など、場所に応じた清掃を行う。 |
| | | 問題があった時 不要物は撤去するとともに、必要なものは定数・定置管理を行う。 清掃・洗浄不良があった場合は、再清掃・洗浄を行う。 |

衛生管理計画(例)



研修会風景

上記の計画例を参考にして衛生管理計画(毎日・定期的)を施設毎に作成してもらいました。

衛生管理計画には、「作業従事者の健康管理」や「作業場の清掃」等の17項目が含まれています。

作成後は、計画に基づいた衛生管理を行い、日々の記録を残してもらいます。

4. 出荷時にはヨロイ等の除去をお願いします

平成30年6月にと畜場法が一部改正され、全てのと畜場においてHACCPに基づく衛生管理が義務付けられ、より一層の衛生管理が重要となりました。

滋賀食肉センターではすでに牛の解体・食肉処理でHACCPを導入していますが、搬入時、牛の体表にヨロイ等の汚れがある場合、枝肉の微生物汚染のリスクが高くなります。

そのリスクを低下させるためにも、牛を出荷する際には、ヨロイ等体表の汚れを除去するなど、生体時からの衛生管理について、より一層努めて頂くようよろしくお願いいたします。

